



REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO „BLACK BOX – wyczaruj potrawę” O TYTUŁ „KULINARNEGO MISTRZA 2021”

REGULAMIN KONKURSU:

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego jest Zespół Szkół Nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni.
2. **Konkurs odbędzie się dwuetapowo:**
 - **ELIMINACJE 30.04-24.05.2021 r.**
 - **FINAŁ 8 czerwca 2021 r. w godz. 9.00-12.00**
3. Temat przewodni konkursu w roku szkolnym 2020/2021: „Czas na RYBĘ”
4. Celem konkursu jest:
 - rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami – uczestnikami konkursu
 - promocja zasad zdrowego żywienia
 - aktywizacja młodzieży do doskonalenia zawodowego
 - pobudzanie rozwoju ucznia, jego uzdolnień i zainteresowań
 - promocja talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej
 - wymiana doświadczeń i porównanie umiejętności uczniów

II. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Konkurs adresowany jest do uczniów o profilu gastronomicznym i jest konkursem wewnątrzszkolnym.
2. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie klasy I-III: BS - Kucharz oraz Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych
3. O uczestnictwie w CZĘŚCI FINAŁOWEJ decydują ELIMINACJE.

III. ZASADY KONKURSU

A. ELIMINACJE

1. Uczestnik może złożyć w konkursie tylko jedną pracę, która zawiera:
 - **autorski przepis** dotyczący potrawy z ryb. Przepis powinien zawierać nazwę, dokładną recepturę oraz sposób wykonania potrawy
 - **autorski film** obrazujący wykonanie i podanie potrawy

2. Pracę eliminacyjną należy przesłać na adres mailowy: **jonannaludew@zs3bochnia.onmicrosoft.com**, do dnia **24 maja 2021 r.** **do godziny 15:00**
3. Spośród nadesłanych prac Szkolna Komisja Egzaminacyjna wyłoni finalistów konkursu. **Podczas oceny będą brane pod uwagę:**
 - Kreatywność i oryginalność przepisu na potrawę rybną
 - Estetykę i technikę wykonania potrawy
 - Wygląd i aranżację podania potrawy
 - Pomysłowość nagrania
4. O wynikach eliminacji uczestnicy zostaną powiadomieni drogą mailową i zobowiązani są do potwierdzenia swojego udziału w części finałowej konkursu.

B. KONKURS FINAŁOWY:

1. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują wylosowane stanowiska.
2. Uczestnicy pracować będą przy indywidualnych stanowiskach pracy, wyposażonych standardowo. Inny sprzęt dostępny w pracowni gastronomicznej– do uzgodnienia z organizatorem.
3. Każda uczestnik otrzymuje identyczny, **tzw. Black Box** w którym znajdować się będą **produkty rybne**, z których należy przygotować danie konkursowe.
4. Dodatkowe surowce będą ogólnodostępne dla wszystkich uczestników konkursu.
5. Produkty użyte do wykonania dania konkursowego zapewnia organizator.
6. Czas na wykonanie zadania – 120 min., łącznie z zapoznaniem się ze skrzynką Black Box, przygotowaniem stanowiska pracy, wykonaniem i prezentacją swojej potrawy.
7. Receptura powinna zawierać składniki potrzebne do przygotowania i zaprezentowania **2 porcji dania**.
8. Dodatkami dekoracyjnymi przywiezionymi przez uczestników mogą być tylko świeże zioła i kwiaty jadalne.
9. Uczestnicy konkursu nie mogą korzystać z urządzeń telekomunikacyjnych oraz innych pomocy, stwierdzenie takiego faktu skutkuje przerwaniem konkursu i wykluczeniem uczestnika,
10. Do punktacji jury będą brane m.in. pod uwagę:
 - Organizacja pracy, BHP oraz czystość stanowiska pracy
 - Wykorzystanie i dobór produktów z Black Boxu.
 - Technika wykonania i jakość pracy
 - Wygląd i aranżacja potrawy
 - Czas pracy
 - Smak i wyrazistość potrawy
 - Kreatywność i oryginalność
11. Tytuły potraw oraz receptury prac konkursowych powinny być wyjątkowo oryginalne i pomysłowe. Jury, oprócz sprawdzenia umiejętności kulinarnych, kreatywności i zdolności technicznych, poprosi o indywidualną prezentację każdego dania z opracowaną nazwą.
Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród odbędzie w dniu konkursu.